FOTBAL:



...l cu

...ima și

...ințe un pich...

...amestică cu crem...

...e cu spuit...

...ă crudă

...i măcinate 300 gr zahă...

...3 linguri cacau ...

...amă cu zahărul după ce e bătut...

pun nucile și cacao și se

în aluat

9500
1210
10200
400
[illegible]

1. Ecleuri

Se pune pe foc 100 gr unsoare 1 dcl lapte să fiarbă bine și tot pe foc se pune 100 gr făină să se lege bine și se tot mestică și se ia de pe foc să se ducă aburi tari și se pun 4 ouă dar tot câte unu și tot se amestică bine se unge tava și se pune cu lingurița și se coc la foc tare să dospească bine

Crema

Se fierbe pe foc trei sferturi de litru de lapte cu 4 linguri făină și 8 linguri zahăr și 4 ouă se freacă zahărul cu ouăle și se pune laptele cu făina și se pune la fiert se frământă un pachet de unt bine și se amestică cu crema fiartă și se umple cu spriţu

2. Rulată crudă

300 gr nuci măcinate 300 gr zahăr praf 3 ouă 3 linguri cocau. Albușurile se bat spumă cu zahărul după ce e bătut bine se pun nucile și cacauo și se face un rulat

3) Tort de ciocolată.

9 gălbenușuri se freacă cu 180 grame zahăr la care se adaugă 150 grame ciocolată amăruie topită cu 4 linguri lapte fiert pe foc. Cele 9 albușuri se bat spumă și se adaugă peste gălbenușuri. Blatul obținut se pune la copt. Între timp se bat 5 albușe cu 250 gr zahăr care se toarnă peste blat aproape copt și se lasă în cuptor până se îngălbenește ușor

Crema.

5 gălbenușuri se freacă cu 100 gr zahăr 4 linguri lapte rece se fierbe pe aburi până se desprinde de pe fundul crăticioarei. Separat se amestecă 150 gr zahăr cu 1 pachet și jumătate (150) gr unt după ce se răcește crema se adaugă untul. Blatul se taie în două și se pune față la față și între ele crema.

4. Prăjitură cu cremă de ciocolată deasupra

Se freacă 6 gălbenușe cu 150 gr zahăr se bat 8 albușuri se toarnă peste compoziția de mai sus și se adaugă 150 gr nuci măcinate, puțin bicarbonat 2 linguri făină se dă la copt în tavă înfăinată.

Crema.

Se freacă un pachet de unt cu 200 gr zahăr praf se adaugă cele 2 gălbenuși 2-3 linguri cafea fiartă se arde 50 gr zahăr se pune 50 gr sâmburi se toarnă pe scândură când e rece se pisează în piuă se pune în cremă 2 linguri rom se unge blatul pe deasupra glazură o ciocolată amăruie de 100 gr se pune în crătiță 20 gr unt când e topată bine se pune pe deasupra

5) Retezat

500 gr făină, 190 gr untură sau
200 gr unt sau o margarină 150
gr zahăr praf. un praf de copt
sau puțin bicarbonat 4 gălbenușuri
Se face se pune
smântână sau apoi se îm-
parte în trei părți și se coc pe
dosul tăvii și se înțapă cu furculița

Crema

100 gr unt, 150 gr zahăr praf. 2 linguri
cacao 2 lingurițe gem
Se bate spumă se frământă o faice
și se pune puțin lapte rece
și se umplu cele două foi

Glazură

4 albușe cu 200 gr zahăr praf. se bate
bine și apoi se pune pe aburi
când e tare se toarnă peste
prăjitură și se rade ciocolată.

6) Prăjitură cu sălingar

7. Codelina

Albușurile de la 6 ouă se bat spumă
tare cu 140 gr zahăr praf. se adaugă
pe rând câte un gălbenuș până
ce se pun toate 6.
Se mai adaugă 140 gr nuci măcinate
și o lingură jumătate făină
la care se pune praf. de copt
se amestecă toate și se coc la foc
potrivit tava unsă și înfăinat.

Crema

Se freacă 250 gr unt cu 150 gr zahăr
praf. 1 vanilie până se face spumă
Adaugăm 2 gălbenușe crude. 2 lingu-
ri de cafea fiartă 50 gr nuci sau
alune prăjite și zdrobite bine
2 linguri nes puțin cacao.

Cînd blatul e rece se unge cu
un strat subțire de gem de caise
se întinde crema peste care
se toarnă glazură cînd e
aproape rece.

Glazură

3 linguri apă 5 linguri de
cacao 150 gr zahăr puțin
unt se fierbe și cînd e aproape
rece se întinde peste crema

8. Negri în cămașa lor

6 ouă întregi se bat cu 180 gr
zahăr pudră 300 grame cacao
50 gr făină se coc în tavă
lungă cînd e coaptă se pun
4 albușe bătute cu 300 gr zahăr
și se mai coace să prindă coajă

Cremă

4. gălbenușe se freacă cu 8 linguri
zahăr pe aburi cacao se pune
cînd e rece se pune 1 pachet
de unt și se pune desupra

9). Vita Cofa

7 gălbenușe 200 gr zahăr
7 linguri apă clocotită 2 linguri
vitacofa se face spumă pînă
devine ca o pastă
Albușele se bat spumă se
amestecă cu 200 gr făină un
praf de copt și albușele toate
se pun la foc.

Crema

2 ouă întregi cu 2 gălbenușe
250 gr zahăr se fierbe pe foc pînă
se îngroașe cînd sa răcit se
pune 200-300 gr unt.

Glazură

2 albușe cu 8 linguri de zahăr
pudră o lingură vitacofa. se
fierbe pe foc pe aburi.

10). Pătrate de cacao

Se fac 2 foi din 300 gr zahăr praf.
6 gălbenuşe 150 gr făină 6 linguri
de ulei un pic bicarbonat şi
4 linguri lapte şi 2 linguri cacao

Crema

400 gr lapte se amestică cu făină
şi un praf. vanilie şi un pachet
unt frecat se amestică cu crema
aceia 6 albuşe se bat pe aburi
cu 10 linguri de zahăr şi un pachet
vanilie din cremă se opreşte
1/4 şi se amestică cu glazură de
ciocolată (cacao).

Glazura

2 linguri cacao 3 linguri apă
6 linguri zahăr şi puţin unt
(cacao 80 gr) se fierbe glazură şi
se pune peste se face în fel
următor!
1 foaie + crema + 2 foi + spuma
şi glazura deasupra.

11). Dobos învers

150 gr unt frecat cu 250 gr zahăr
50 gr cacao se frecă bine se
bat albuşurile de la 10 ouă care
se adaugă treptat
se mai adaugă 200 gr nuci măcinate
amestecate cu 60 gr făină tot
treptat. se coc 4 foi pe dosul tavi
unsă şi înfăinată.

Crema

10 gălbenuşe, 250 gr zahăr pe
aburi se frecă până se îngroaşă.
se lasă să se răcească şi se
toarnă în 300 gr unt frecat.

12) Suhaida

6 albuse se bat cu 30 gr Zohăr prof. și bătut tare 2 linguri făină 20 deca nuci și dat la copt

Cremă

6 gălbenușe se freacă cu 300 gr Zohăr pe aburi când e gros pui 7 linguri cofea și 3 linguri cocaue și se ferbe până se îngroașă se pune un pachet unt când e rece și se pune peste blatul copt.

13. Regina Maria

7 albuse 250 gr Zohăr. 250 gr nucă prăjită și tăiată se bate spuma cele 7 albuse se pune nucile 2 linguri făină și se dau la cop în tavă unsă și înfăinată din 4 ouă se face foi ca la doboș

Crema

7 gălbenușuri 200 gr Zohăr, un pachet vanilie 4 linguri lapte se ferbe pe aburi când e rece se pune 200 gr unt și se pune între foi.

14. Polar

Blat ca la tort

5 ouă 4 linguri Zohăr o linguriță apă 5 linguri făină 1 lingură cacauă.

Crema

3 deti de lapte cu 3 linguri de făină se amestică și se pune la foc să fiarbă și se pune și un ou la un loc când e gros se ia se lasă să se răcească și se amestică un pachet de unt cu 200 gr Zohăr prof. și vanile și se pune peste blat.

Glazură

100 gr unt se pune să fiarbă cu 2 linguri de cacauo și se pune peste cremă.

15. Prăjitură cu blat alb.

Blat - 8 ouă 1/4 Zohăr, 1/4 făină albuș de spumă + Zohăr + gălbenușe făină se bat cu telul.

se coace în tavă înfăinată se taie 1/3 ori din el pentru crema

Crema 200 g unt, 200 gr Zohăr pudră

200 gr nucă măcinate 50 gr rom
1/3 din blat (sfărmat)
crema se așează pe blat și cu
cuțitul se apasă să se lipească bine.

16). Prăjitură cu stafide

I 10 gălbenușuri, 10 linguri zahăr, 100 gr
nuci măcinate coja și zeama de
la o lămâie, 10 albușe bătute spumă
Se toarnă compoziția în tavă
și se coace. Când e rece se adaugă
deasupra următoarea compoziție
II 3 ouă întregi, 5 linguri zahăr,
100 gr lapte, vanilie, 2 linguri
făină. Se bate pe aburi (~~pe~~
~~aburi~~) până se îngroașă ca o
mămăligă se lasă să se răcească
se adaugă apoi 100 gr stafide înmuiate
în rom sau coniac.
III 250 gr unt se freacă spumă cu 5-6
linguri zahăr pudră se amestică
II cu III și se așează peste I
Peste cremă se rade ciocolată

17). Caramel Smuț

350 gr făină, 100 gr unt, 150 gr zahăr
un pret. vanilie, o lingură smântână
1/2 lingurițe bicarbonat dizolvat în
lapte se frământă toate și se împart
în 3 părți și se coc pe dosul tăvii

Crema

Ardem trei linguri zahăr turnăm
peste e 3 linguri cafea neagră se
fierb până se topesc iar în alt vas
fierbem 1/2 lapte cu 3 linguri făină
200 gr zahăr, o vanilie când fierbe
turnăm caramelul și îl fierbem
până se îngroașă. Când s-a răcit
adăugăm 100 gr unt și umplem foile.

18. Prăjitură Sofi

Blat 6 albușe, 150 gr zahăr 1 lingură apă
cele 6 gălbenușe care se adaugă pe rând
5 linguri făină 150 gr nuci prăjite și
tăiate 150 gr stafide 2 linguri cacao
Glazură 4 linguri zahăr 4 linguri cafea 2
ling cacao 100 gr margarină se fierbe până
se îngroașă când s-a răcit puțin se
toarnă peste cremă. Crema 2 ouă

întregi și ferbe pe alruri cu
150 gr zohăr 1 pachetel vanile
pînă se leagă și se daugă
100 gr unt.

19. Prăjitură cu fragi

1/2 kg făină se freacă cu 250 gr
unt 200 gr zohăr și 8 gălbenușe de
ou și putin bicarbonat totul se
freacă se coace pe jumătate
peste care se pune cele 8 albușe
bătute spumă cu 200 gr zohăr și
fructe (zmeură, fragi, căpșuni)

20. Rolițe în două culori

220 gr făină, 180 gr unt se frămîntă
cu 100 gr nuci măcinate și 70 gr
zohăr se împarte în două aluaturi
și într-o jumătate se pune
cocao. se întinde foaie și se
taie cu paharul și lipesc 2 câte
2 cu paharul.

21. Prăjitură cu fragi

100 gr unt, 100 gr zohăr, 4 gălbenușe, 8
linguri lapte putină drojdie 1/4 kg
făină se freacă totul și turnăm
în tavă se coace pe jumătate deasupra
se pune spumă spuma de la ouă
bătută cu 1/4 zohăr și fragi.

22. Cornuri Albe

I 200 gr făină, 200 gr margarină, 4
gălbenușe 2-3 linguri smîntînă
Umplătura 250 gr nuci măcinate, 100 gr
zohăr, vanile, rom, spuma de la
cele 4 ouă,
II 200 gr nuci măcinate 150 gr zohăr
rom, zohăr, vanilie lămîie și
spuma de la cele 4 ouă

23. Cafelina

6 gălbenușe se freacă cu 140 gr zohăr
140 gr nuci măcinate, 3 linguri rase cu
făină putin bicarbonat și albușe
bătute spumă. Crema 250 gr unt
150 gr zohăr pudră, 1 pachet vanilie

2 gălbenușe 2 linguri cafea 50
gr nuci prăjite și sfărmate.
2 lingurițe ness.

24. Dana

Blat I
6 albușe se bat cu 6 linguri zahăr
6 linguri făină 1 lingură cacao
puțin bicarbonat, coajă de lămâie

Blat II 6 albușe se bat cu 12 linguri
zahăr, 6 linguri nuci măcinate
zahăr vaniliat, 4 linguri făină

Crema. 6 gălbenușe, 1 ou întreg 12
linguri zahăr și fierbe pe aburi și
adaugă 400 gr unt, cacao, zahăr vaniliat

25. Rumba

170 gr unt se freacă cu 150 gr zahăr
se adaugă 7 gălbenușe, 200 gr făină
și cele 7 albușe bătute spumă puțin
bicarbonat (se mai poate adauga 2
linguri făină) Împărțim coca în
3 părți două le facem galbene și
una cu cacao. se coc 3 foi.

Crema 150 gr zahăr, 200 gr nuci măcinate
fin muiate cu 100 gr rom și 3 linguri
lapte zahăr vanilat și puțin unt topit

se ung foile.

Glazura. 150 gr zahăr 3 linguri apă
se pune la foc să fiarbă un sirop
gros pe urmă se adaugă 2 linguri
cacao și 250 gr unt. se toarnă peste
foaie și se lasă la răcit și face
forme cu furculița.

26. Înghețată

4 gălbenușe, o cană zahăr tos
se freacă până se îngroașă și
adaugă o cană lapte o linguriță
făină și se pune pe foc.
se lasă la răcit după care se adaugă
o cană de smântână (mirodenii
sau vopsele alimentare) se adaugă
albușurile bătute spumă. se pune
în formă și se dă la răcit.

27. Chec

1. 3 albușe se bat spumă cu 100 gr
zahăr topit cu 3 linguri apă care
se toarnă cald peste spumă se
adaugă cele 3 gălbenușe și 3 linguri
ulei iar la urmă se adaugă 130 gr

făină și puțin bicarbonat.
2. 2 ouă întregi 18 linguri zahăr 10 linguri ulei un borcan iaurt, 1 linguriță bicarbonat 18 linguri făină nucă sau rahat tăiat stafide.
3) 6 ouă bătute spumă cu 400 gr zahăr 1 lămâie rasă bicarbonat stins cu zema de la lămâie 100 gr lapte 100 gr ulei 300 gr făină.
4. 16 linguri de zahăr se freacă cu 3 ouă întregi și adaugă pe rând 16 linguri ulei 18 linguri lapte 22 linguri făină bicarbonat, rahat, nucă, stafide puțină cacao
5. 5 gălbenușe se freacă cu 250 gr zahăr treptat se amestecă cu 100 gr ulei 150 gr făină 200 gr mac măcinat mărunt coajă de lămâie puțin bicarbonat 300 gr lapte și spuma de la cele 5 ouă se mai pun stafidele sau nuci tăiate se coace la foc moale.
Glazură: După ce s-a răcit se pune următoarea compoziție din glazură 100 gr zahăr, 5-6 linguri apă, se fierbe până se leagă. Lume se mai adaugă 50 gr unt sau margarină se amestecă până se răcește și se pune suc de lămâie.

6. 1 cană zahăr, 1 ou bine frecat lume 1 pahar ulei 3 linguri gem, bicarbonat, 1 cană lapte făină cât cuprinde să facă un aluat mai gros.

28. Tortul Congo

Blatul 13 albușe se bat cu 13 linguri zahăr se adaugă 400 gr nuci măcinate și se coace pe dosul tăvii.
Crema 13 gălbenușe 13 linguri zahăr 3-4 linguri cafea (lichidă concentrată) se fierbe pe aburi când e rece se adaugă 400 gr unt frecat spumos.

29. Tort cu Nucă

Blat 10 albușe se bat cu 200 gr zahăr 300 gr nucă tăiată și prăjită 2 ling făină se coc pe dosul tăvii 4 foi
Crema 10 gălbenușe și frecate cu 180 gr zahăr 3 lingurițe cafea fiartă 3 linguri cacao și 2 pachete de unt

30. Tort de ness

Blat 9 gălbenușe, 10 linguri zahăr spuma de la cele 9 ouă 180 gr nuci măcinate 1 lingură făină se coace în tavă rotundă se taie în trei

Crema 3 ouă întregi 150 gr zahăr
cacao, ness sau ciocolată, 100 gr unt.
Pe a doua foie se pune 100 gr nuci
măcinate și prăjite, cu 1/4 frișcă
bătută. Deasupra se ornează cu frișcă

31) Congo

13 albușe, 13 linguri zahăr, 400 gr
nucă măcinată se coace pe
dosul tăvii. Crema 13 gălbenușe
13 linguri zahăr 3-4 ling. cu cafea
sau ness. 400 gr unt.

32. Tort cu stafide

10 gălbenușe, 10 linguri zahăr, 180 gr
nuci măcinate, 120 gr stafide tăiate
1-2 linguri cacao albușele bătute spumă
Crema. 4 ouă întregi, 300 gr zahăr 100 gr
cacao, 350 gr unt.

33). Bezele

5 albușe, 200 gr. zahăr 250 gr nuci măcinate
sau 300 gr. coajă lămâie, se bat pe aburi
Crema din cele 5 gălbenușe se fierbe
pe aburi cu 10 linguri zahăr, 2 linguri
cacao și 200 gr unt
se lipesc câte 2 și se tăvălesc prin
nucă.

34. Etaj

Blat 5 albușe se bat cu 5 linguri zahăr
4 linguri nuci măcinate și 4 linguri
făină 3 foi de Dobos
Crema una de vanilie și una cacao
Glazură. 1 albuș se freacă cu 5 linguri
zahăr măcinat, 1 lingură zahăr,
1 lingură cacao, 2 ling. apă unt cât o nucă
glazură albă și neagră.

Cornuri cu untură

Jumătate kilogram de făină
400 gr untură
3 linguri de făină se amestecă cu
untura și se scot la rece.
În restul de făină se pune un
pic de sare, 2 linguri de oțet
2 gălbenușe și restul apă, cât
cuprinde făina să fie aluatul
mai moale. Se întinde o pătură
și se pune untura toată, odată
se împătură în patru și se scoate
la rece câte jumătate de oră de 4 ori
tot așa. Se taie cu cuțitul fierbinte
pătura se pune marmeladă și se
dă la foc tare. Când sunt coapte pudrum
cu zahăr praf vanilie

Tort de ciocolată | Lioveța

Blat obișnuit de (6 ouă)

Crema: 400 gr unt
2 linguri cacao
12-14 linguri zahăr
5 ouă

Se freacă untul, zahărul
cele 5 gălbenușe. Se adaugă
cele 5 albușe bătute spumă
Se pune stafide nucă
Blatul se taie în trei.

Partea ~~dupa~~ din
mijloc se scoate și se
pune pe margină

Prăjitură cu mașina
4 ouă 300 zahăr Kg făină jumătate untură

Cornulețe

1 Kg. 600 g făină
1 Kg untură
24 apă, 4 oțet

(Bezeluri)

5 albușe 200 gr zahăr 250 gr nuci
măcinate sau 300 gr coajă lămâie
se bat pe aburi.

Crema

Din cele 5 gălbenușe se
fierbe pe aburi cu 10 linguri
zahăr 2 linguri cacao și 200 gr
unt se lipesc 2 câte 2 și se tăvălesc
prin nucă

Foaia nucă prăjită

6 albușe
8 linguri zahăr
6 gălbenușe
5 linguri nuci măcinate
4 linguri apă
2 linguri făină

Cremă

3 ouă 6 linguri de zahăr
1 lingura cafea nes
2 linguri nuca prăjită și sfărâmată
300 gr unt

Glazura.

100 gr unt stor de zer și 2 linguri
cacao pus pe aburi să se topească

Prăjitură cu scorțișoară

Se bat tare 5 albușe cu 10 ling. zahăr, 5 ling. apă, 5 gălbenușe, 4 ling. ulei, 1 ling. cacao, 10 ling. făină și un pic bicarbonat. Se fac 4 foi, se coc în tavă unsă și afânată.

Crema

5 ouă se fierb pe abur cu 10 ling. zahăr, când s-a răcit se amestecă cu 300 gr. unt și se pune scorțișoară după gust.

Deasupra se pune zahăr pudră.

Cocoșana

Se face un blat din 10 albușe, se bat tare cu 15 ling. zahăr (pe rând) se pune 200 g. nucă cocos și 2 ling. pline de făină. Se înfăinează tava și se coace.

Crema galb. se bat cu 12 ling. zahăr și 3 apă. Se bat bine și se fierbe pe aburi. Când s-a răcit se pune un pachet unt și vanilie. Se amestecă, se pune peste blat, se mai face pe deasupra o glazură neagră.

Silvia

jumătate cană unsoare 1 ou
200 gr zahăr 10 linguri lapte
2 linguri miere albine și făină
cît cuprinde faci un blat
tăiat cald. Closura
1 pachet de margarina 10 ling
lapte 2 linguri cacau
1 zal zahar pe foc pînă se
îngroașă. Tăvălite cuburile
în closură.

Nucata

9 albușe se bat cu 340 gr zahar
se pune 210 gr nuci macinate
3 linguri faină se coc în tavă
unsă și înfăinată

Crema

un pachet de unt se freacă
cu 140 gr zahar praf 2 linguri
de nes frecat în apă
400 gr nucă prăjită și 9
gălbenușe puse pe rînd

1 ou întreg 150 gr zahar
2 linguri mere rtuy 3 linguri
lapte 50 gr rama bicarbonat
400 gr făină

ISAURA

Blat – 6 albușe bătute spumă, 6 linguri zahăr, apoi se adaugă gălbenușele 6 linguri făină.
Tava se unge cu 1/2 pachet margarină peste care se pune blatul apoi se pune 1 cană și jumătate de nucă tăiată sau alune, și se dă la copt.
Crema 5 gălbenușe, 10 linguri zahăr se fierb pe aburi cu o cescuță plină cu lapte. Cînd este fiartă se adaugă 2 linguri de ness. Cînd e rece se amestecă cu 1 pachet de unt și se pune peste blat. Cele 5 albușe se bat bine cu 10 linguri zahăr pe aburi și se pune peste cremă. Deasupra se rade ciocolată.

CONTESA

9 albușe bătute cu 15 linguri zahăr 1 praf de copt apoi cele 9 gălbenușe care se amestecă mai mult fără să se bată, 2 linguri cacao, 3 linguri făină, și 18 linguri de nuci prăjite și măcinate. Se fac 4 foi unse bine și se coc în tavă.
Crema I – 4 ouă întregi cu 200 gr zahăr se fierbe pe aburi se împarte în două. În jumătate se pune 1 ciocolată de 40 gr, iar în cealaltă se pune vanilie. În amîndouă creme se pune cîte 100 gr unt (200 gr unt în amîndouă)
Crema II 100 gr unt se freacă cu zahăr după gust, ness sau cafea fiartă o cană nucă zdrobită și prăjită.
Se pune foaie crema de ciocolată
foaie cremă de nucă
foaie cremă de vanilie
și deasupra glazură
Glazura 5 ling. zahăr, 2 linguri cacao, 3 linguri apă și se fierb

Prăjitură Bacra

se face o foaie de dabas de 2 ouă 2
linguri de zahar 2 linguri făină.
Separat se bat 5 albușe cu 8 linguri
de zahar 2 linguri faină și un sal
de nucă tăiat bucăți și prăjită
se dă la copt.

Cremă

Crema de vanilii 5 gălbenușe cu
10 linguri zahăr și jumătate cana
apă și vanilii cînd e rece se pune
untul 1 pachet daca vrei pui nes

Separat se macină nucă aproape
2 căni se pune zahar praf și ~~s~~ rom
după gust în castran se mestecă
bine și se unge foaia de dabas cu
puțin unt sau dulceață ca să prindă
nuca și se pune foaia nuca măcinată
crema blatul de albuș și ior
crema se deasupra.

Diplomat

Din 4 ouă se face un blat care se siropează
ușor cu suc de fructe.
6 gălbenușe, 250 zahar, 250 ml lapte se bate
bine și se pune pe aburi la fiert.
35-40 g. gelatină se pune întrun castronaș
se adaugă suc de la compot.

Se bate bine 3 albușe cu 3 linguri de zahar
2-3 plicuri vanilie.
După ce gălbenușele au căpătat consis-
tența se adaugă gelatina se amesteca până
se topește.
Se lasă să se răcească (la temperatura
degetului) Imediat se adaugă albușele
bătute spumă se amesteca ușor.
Frișca - 300 ml bătută bine cu zahar
și aromată cu vanilie se încorporează
în gălbenușe + albușe
Se pregătește un vas rotund de 3-4 l
iar pe fundul vasului se pun
fructe după gust. stafide vișine amarene

Peste fructe se pune crema și în
final blatul siropat. Se lasă să se
răcească până a doua zi.

Congo

Cantităţi: 10 ouă, 300 gr. zahar
300gr. nucă prăjită şi zdrobită cu
sucitoru 2 linguri pătrivece de făină.
Se bat albuşele spumă tare apoi
se pune ~~za~~ zahărul treptat.
Se bate pînă se topeşte apoi se
pune nuca şi făina se amestecă
încet cu linguriţa de lemn (nu se bate
cu telul.
Se coc foi pe dosul tăvii. se unge
dosul tăvii ~~se~~ se tapează cu făină
şi se întinde un strat subţire
din compoziţia de mai sus.
Se coc patru foi şi una pe jumătate.
cele 4 foi se taie în două cînd
sunt calde deci în tavă vor fi
9 jumătăţi

Crema! cele 10 gălbenuşe se-in freca
ce cu 180 gr zahar. pînă se topeşte
zaharul. apoi se fierb pe aburi
Cînd este rece se pune un
pachet de unt care este frecat
bine cu zahar după gust.

Tort de zahăr ars

Se arde 1 cană de zahăr, şi se topeşte
până la jumătate şi se dă la rece.

Crema

Se bat 6 ouă întregi cu 6 linguri za-
hăr, 1 l lapte şi 2 linguri făină.
(fiert)

Se toarnă compoziţia peste zahărul topit

Blat

Se bat 4 ouă (până dau albuşele şi
se adaugă treptat gălbenuşele) se pun 4
linguri zahăr şi 4 făină şi se toarnă
peste crema de mai sus.

Se dă la ~~p~~ copt apoi se pune la rece
se face un sirop din apă şi zahăr
rece şi se însiropează tortul în crăticţă
Se lasă 1/4 oră şi se întoarce pe platou

Prăjitură cu budincă

6 albuşe bătute spumă bine
cu o cană de zahăr se amestecă şi
cele 6 gălbenuşe apoi se pune 3
budinci de zmeură sau căpşuni
şi 3 linguri făină.

Crema 3 gălbenuşe cu o cană
de zahăr se fierb pe aburi şi 4
linguri de apă apoi se amestecă
cu 1 pachet de unt, se pune şi
vanilie. Blatul se taie la
mijloc se pune crema iar deasupra
se pune spuma de la 3 albuşe
bătute cu 9 linguri de zahăr;
se rade ciocolată deasupra

Nadia

Se bat 6 albușe cu o cană de zahăr adăugându-se o cană nuci tăiate, o cană rahat tăiat și dat prin făină, o jumătate cană făină. Toate se amestecă și se pun la copt.

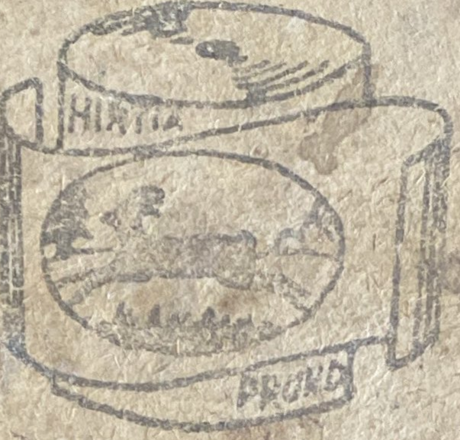
Se face un blat de 5 ouă.

Crema

Se face din gălbenușuri cu o cană de zahăr și cafea.

Rotițe de vanilie

280 gr. margarină
4 linguri cu vârf zahăr praf
2 gălbenușuri de ou
400 gr făină
2 vanilie



STAS 2019 81 PREȚ 2,10 LEI